

Čo varíme?	<i>Mrkvovo-zelerová nátierka č.n. VK</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
200 g zeler 100 g mrkva 10 g cesnak 50 g tvrdý syr 120 g majonéza 50 g kyslá smotana 5 g horčica 1 g citrónová šťava na ochutenie 5 g soľ 1 g mleté čierne korenie 400 g sendvič	Do väčšej misky najemno postrúhame očistený zeler a mrkvu. Premiešame a zľahka pokvapkáme citrónovou šťavou. V inej miske zmiešame majonézu s kyslou smotanou, pridáme pretlačený cesnak a premiešame. Ochutíme horčicou, citrónovou šťavou, soľou a korením. Majonézovú zmes zmiešame s nastrúhanou zeleninou. Nakoniec podľa chuti pridáme nastrúhaný syr. Nátierku podávame s čerstvým pečivom.

Čo varíme?	<i>Krémová zemiaková polievka č.n.10 107</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Očistené, umyté zemiaky pokrájame na plátky, zalejeme 2/3 dávky vývaru, posolíme a uvaríme domäkka. Dobre očistenú a umytú mrkvu pokrájame na malé kocky, opražíme na rozohriatom tuku, zalejeme vývarom, mierne osolíme a uvaríme takmer domäkka. Uvarené zemiaky drôtenou metlou dobre rozšľaháme, rozriedime odvarom z mrkvy a horúcim mliekom, prevaríme a precedíme cez hustejšie cedidlo. Do precedenej zemiakovej polievky pridáme uvarenú mrkvu, krátko povaríme, dochutíme polievkovým korením, prípadne soľou a zjemníme maslom. Opláchnutú, najemno pokrájanú petržlenovú vňať vložíme do polievky pred podávaním.

Čo varíme?	<i>Plnená paprika č.n.15 410</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Umyté, osušené, nakrájané mäso najemno zomelieme, mierne osolíme, pridáme vajcia, v osolenej vode uvarenú, prepláchnutú, studenú ryžu, mleté čierne korenie, všetko dobre premiešame a rozdelíme na 10 porcií. Umytú papriku zbavenú jadrovníka naplníme pripravenou plnkou. Očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu opražíme na rozohriatom tuku, pridáme rajčiakový pretlak a po krátkom opražení základ mierne zalejeme vodou a krátko povaríme. Naplnenú papriku vložíme do pripraveného základu, prikryjeme pokrývkou a pomaly dusíme najmenej 1 hodiny. Udusenú papriku zo základu vyberieme a vložíme do čistého kastróla. Základ po dusení papriky vydusíme na tuk, zaprášime preosiatou hladkou múkou, mierne opražíme, zalejeme potrebnou dávkou vody, drôtenou metlou dobre rozšľaháme a za občasného miešania varíme najmenej jednu hodinu. Pred dokončením omáčku dochutíme cukrom, prípadne soľou a cez husté cedidlo precedíme na podusené papriky a všetko krátko podusíme. (Namiesto vydusenia základu na tuk môžeme postupovať tak, že očistenú a nakrájanú cibuľu s rajčiakovým pretlakom opražíme len na polovičnej dávke tuku a z druhej polovice tuku a múky pripravíme zápražku na zahustenie omáčky.)

Čo varíme?	<i>Žemľové knedle č.n. 22 014</i>
Suroviny:	Postup práce 10 porcií
	Preosiatu hrubú múku zamiešame s práškom do pečiva. Pridáme soľ, žltok, mlieko, zľahka zamiešame cesto a nakoniec doň pridáme žemle nakrájané na kocky. Cesto vyberieme z misky na pomúčenú dosku, rozdelíme na bochníky s hmotnosťou 800 g a rozvaľkame na rovnomerné šišky s priemerom asi 5 cm. Pripravené šišky vložíme do vriacej, miene osolenej vody a varíme asi 20 až 25 minút. Po zavarení knedle varechou nadvihujeme od dna, aby sa neprichytili, a občas ich obrátime. Uvarené knedle sa ihneď nakrájanú drôteným krájačom na knedle alebo ostrým nožom na plátky, aby z nich vyprchala para.

Čo varíme?	<i>Lievance č.n.21 022</i>
Suroviny:	Postup práce <i>10 porcií</i>
	<p>Droždie rozdrobíme, premiešame s trochou cukru, rozriedime malým množstvom vlažného mlieka, pridáme trochu preosiatej múky a zamiešame na riedke cesto – kvások – a necháme ho na teple vykysnúť. Do vykysnutého kvásku pridáme zvyšok vlažného mlieka, rozšľahané vajcia, dobre umytú a na jemno postrúhanú citrónovú kôru, soľ a zvyšok preosiatej hladkej múky, všetko spolu zamiešame a necháme znovu čiastočne nakysnúť. Nakysnuté cesto nalievame do vymastených lievancových foriem a upečieme z oboch strán dozlata. Pri podávaní obalíme časť upečených lievancov v zmesi práškového cukru so škoricou, druhú časť natrieme natenko marmeládou a posypeme postrúhaným tvrdým tvarohom.</p>